



## «Best of Swiss Gastro» zweimal im Schanfigg

Zum 14. Mal ist der Schweizer Publikumspreis «Best of Swiss Gastro» verliehen worden. Unter den ausgezeichneten Lokalen sind auch zwei aus dem Schanfigg



Freude über den zweiten Platz und das begehrte Holzkreuz für den «Alpenblick» bei der Siegerehrung in Zürich.  
Bild zVg

az. Während drei Monaten stellten sich die von der Jury ausgewählten Restaurants, Bars, Take-Aways und Cafés dem Urteil des Publikums. Über 50 000 Bewertungen wurden abgegeben und ergaben zusammen mit der Note der Fachjury die Gesamtwertung. Das «Ristorante da Enzo» aus Ponte Brolla erhielt die beste Wertung und wurde somit zum «Master 2018» erkoren. Bei der Gesamtwertung zählen die Bewertung der Fachjury, die Durchschnittsnote und die Anzahl der Bewertungen jeweils zu einem Drittel. Wer an dem Wettbewerb teilnehmen

will, muss sich mit seinem Betrieb bewerben. Sind die Mitglieder der Fachjury von dem Konzept überzeugt, nimmt der Betrieb am Wettbewerb teil. Das waren in diesem Jahr insgesamt 141 Schweizer Lokale – sprich: Schon die Teilnahme als solche ist eine Auszeichnung.

**Mit dabei: «Alpenblick» und «La Belle Époque»**  
Mit dabei waren in diesem Jahr zwei Betriebe aus dem Schanfigg, beide nominiert in der Kategorie «Activity». Dabei schaffte es das Restaurant «Alpenblick» in Arosa auf



den zweiten Platz, geschlagen nur von der «Chäsalp» in Zürich und gefolgt vom Restaurant «Eichberg» in Seengen. «Modern, designorientiert, romantisch, rustikal, ländlich» – so wird der «Alpenblick» auf der Website von «Best of Swiss Gastro» beschrieben. In der Übersicht heisst es dann: «Ein herrliches Bergpanorama. Uhuarschöö! Ein naturnahes Erlebnis bieten die Safarizelte zum Übernachten... Dann gibt es bestes Fleisch auf offenem Feuer und urige Bergklassiker, die man endlich wiederentdecken kann. Mal leicht, mal würzig, mal deftig.» Von den Gästen erhielt der «Alpenblick» bei «Best of Swiss Gastro» insgesamt 26 Bewertungen in dem Wettbewerb mit einem Schnitt von 4,9 Punkten. Der zweite nominierte Betrieb im Schanfigg neben dem «Alpenblick» – und wie dieser ein Newcomer im Wettbewerb – war das Restaurant «La Belle Époque» im Hotel «The

Alpina» in Tschierschen. Für das «Belle Époque» gab es zwar weniger Bewertungen, nämlich acht, von diesen aber mit 6,0 die höchstmögliche Punktzahl. Unter dem Strich reichte es damit nicht ganz zu einem Platz auf dem Podest. «Historisch-traditionell» heisst es über Tschierschen. In der Beschreibung des gastronomischen Konzepts wird hervorgehoben: «Feine Schweizer Traditionsküche wird mit aussergewöhnlichen asiatischen Spezialitäten gemischt, verfeinert oder ergänzt. Die beiden verschiedenen Küchenphilosophien werden gekonnt zu einer Einheit gestaltet...»

Ebenfalls in der Kategorie «Activity» nominiert war das Restaurant «Sportzentrum» in der Lenzerheide (5,5 Punkte bei insgesamt elf Bewertungen).

**Weitere Infos:** <https://bestofswissgastro.ch/de>. Hier auch alle Bewertungen der Gäste im Überblick.

## ■ DIE GEWINNER IM ÜBERBLICK

### • Master

Ristorante da Enzo, Ponte Brolla

### • Classic

1. Rang: «Wilder Mann», Zürich
2. Rang: «Hirschen» Stammheim, Oberstammheim
3. Rang: Landgasthof «Wartegg», Wigoltingen/Hasli

### • Fine Dining

1. Rang: «Ristorante da Enzo», Ponte Brolla
2. Rang: «GUSTAV», Zürich
3. Rang: Restaurant «parkhuus», Zürich

### • International

1. Rang: «OOKI JAPANESE IZAKAYA», Zürich
2. Rang: «Portofino», Thalwil
3. Rang: Restaurant «USAGIYAMA», Widen

### • Activity

1. Rang: «Chäsalp», Zürich

2. Rang: Restaurant «Alpenblick», Arosa
3. Rang: Restaurant «Eichberg», Seengen

### • Trend

1. Rang: «SMITH and de LUMA», Zürich
2. Rang: «Zur Werkstatt», Luzern
3. Rang: «AYVERDI'S», Zürich

### • Coffee

1. Rang: «Milchbar», das Gaumenfreudenhaus, Zürich
2. Rang: «Beckeria», Zürich
3. Rang: «Einstein au Jardin», Bern

### • On the Move

1. Rang: «Eiswerkstatt», Bern
2. Rang: «Geschmacksträger», St. Gallen
3. Rang: «Zapote, Californian Burritos & Salads», Zürich

### • Bar & Lounge

1. Rang: «Atelier Classic Bar», Thun
2. Rang: «Bar Ciani», Lugano
3. Rang: «my senses», Dübendorf